

Öğr. Gör. Dr. FÜSUN YÖNDEM MAKASCIOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 3698](tel:+903122103698)

Fax Telefonu: [+90 312 210 2907](tel:+903122102907)

E-posta: mfusun@metu.edu.tr

Web: <https://avesis.metu.edu.tr/mfusun>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [jIdD3rMAAAAJ](https://orcid.org/0000-0001-5086-6791)

ORCID: 0000-0001-5086-6791

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABB-7424-2020

ScopusID: 2310442700

Yoksis Araştırmacı ID: 182156

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1987 - 1992

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1985 - 1987

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1980 - 1985

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Kinetic Aspects of Leavening with Mixed Cultures of *Lactobacillus plantarum* and *Saccharomyces cerevisiae*, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, 1991

Yüksek Lisans, Kinetics of Antibiotic Resistance Development by *S.thermophilus*, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1987

Araştırma Alanları

Gıda Biyoteknolojisi, Hububat Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Meslek Yüksek Okulu, 2008 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Meslek Yüksek Okulu, 2008 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Teknik Programlar Bölümü, 1993 - 2008

Öğretim Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Meslek Yüksek Okulu, 1992 - 1993

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1986 - 1992

Akademik İdari Deneyim

Akademik Performans D. Kurulu Üyesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Meslek Yüksek Okulu, 2019 - Devam Ediyor

Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Meslek Yüksek Okulu, 2017 - Devam Ediyor

Meslek Yüksekokulu Kurulu Üyesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, 2017 - Devam Ediyor

Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Teknik Programlar Bölümü, 1996 - 2008

Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Teknik Programlar Bölümü, 1994 - 1996

Verdiği Dersler

Türk Dili II, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019

MATEMATİK I, Lisans, 2019 - 2020

MATEMATİK II, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

KALİTE GÜVENÇE/KONTROL VE STANDARTLAR, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019

TÜRK DİLİ I, Lisans, 2019 - 2020

BİLGİSAYAR KULLANIMI, Lisans, 2019 - 2020

Yönetilen Tezler

Yöndem Makascioğlu F., Kincal N. S., Drying and Stabilization of Wheat Germ, Yüksek Lisans, B.Gürün(Öğrenci), 2000

Yöndem Makascioğlu F., Kincal N., Pilot Scale Purification of wheat Starck Milk Using Hydrocyclones, Yüksek Lisans, K.Aksoy(Öğrenci), 1999

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Use of a spouted bed to improve the storage stability of wheat germ followed in paper and polyethylene packages**
YONDEM-MAKASCIOGLU F., GURUN B., DİK T., KINCAL N.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.8, ss.1329-1336, 2005 (SCI-Expanded)
- II. **Hydrolysis of freshly prepared wheat starch fractions and commercial wheat starch using alpha-amylase**
SAKINTUNA B., BUDAK O., DİK T., YONDEM-MAKASCIOGLU F., KINCAL N.
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.190, ss.883-897, 2003 (SCI-Expanded)
- III. **Wet separation of wheat flours into starch and gluten fractions: the combined effects of water to flour ratio-dough maturation time and the effects of flour aging and ascorbic acid addition**
DİK T., YONDEM-MAKASCIOGLU F., AYTAC C., KINCAL N.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.82, sa.4, ss.405-413, 2002 (SCI-Expanded)
- IV. **Separation of bread wheat flours into starch and gluten fractions: effect of water temperature alone or in combination with water to flour ratio**
YONDEM-MAKASCIOGLU F., DİK T., KINCAL N.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.82, sa.4, ss.414-420, 2002 (SCI-Expanded)
- V. **KINETIC ASPECTS OF LEAVENING WITH MIXED CULTURES OF LACTOBACILLUS-PLANTARUM AND SACCHAROMYCES-CEREVISIAE**
YONDEM F., OZILGEN M., BOZOGLU F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.25, sa.2, ss.162-167, 1992 (SCI-Expanded)

VI. GROWTH-KINETICS OF STREPTOCOCCUS-THERMOPHILUS AT SUBBACTERIOSTATIC PENICILLIN-G CONCENTRATIONS

YONDEM F., OZILGEN M., BOZOGLU F.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.72, sa.10, ss.2444-2451, 1989 (SCI-Expanded)

Metrikler

Yayın: 6

Atıf (WoS): 48

Atıf (Scopus): 61

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 4

Akademi Dışı Deneyim

METU, VSHE

METU, VSHE

METU, Food Eng.